

Codúmdalové kuře



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: slunina

Odkaz: <https://srecepty.cz/codumdalove-kure>

Příprava

Prošpikujeme kuřecí čtvrtky slaninou a naskládáme do pekáčku. Jablka rozkrájíme na čtvrtky a vybereme jádřínek. Cibuli očistíme, nakrájíme na velká kolečka. Papriky očistíme a podélně nakrájíme na čtvrtky. Přidáme do pekáčku ke kuřeti tak, aby co nejvíce vykukovalo, takže i pod něj, mezi kousky (kvůli kůrčičce). Dále přidáme bylinkové máslo, oblíbené koření (já mám nejradši bylinky - provensálské, oregano, bazalku). Dáme péct do trouby na cca 1 hodinu při 220 °C. Nemusí se podlévat, jablka a cibule pustí hodně šťávy.



Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích čtvrtek
- ✓ 3 ks jablek
- ✓ 3 ks cibule
- ✓ troška bazalky
- ✓ troška oregána
- ✓ kousek slaniny
- ✓ 2 ks paprik (kapie)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod